

厚切りとんかつと豚かば井のお店

おかげ横丁 **もくとん**

了



お席の  
ごあんたい



1階  
テゲル席とカウンター

2階  
お座敷  
個室  
貸切できます



まことん おすすめ  
とんかつの  
おいしい  
おカロトポロツカ



一

たっぷり**のキャベツ**を付け合わせに。

まずスタッフがキャベツをお持ちします。  
シャキシャキのみずみずしいキャベツはおいしいだけでなく、  
キャベツに含まれるビタミンUが胃腸にやさしく  
油の吸収を助けるはたらきがあるといわれているんですよ。

二

はじめて**は塩**でござうぞ。

揚げたてのとんかつを、まずはシンプルに  
おろしお学舎の塩でお召し上がりください。  
豚肉の脂身の甘さが引き立ち、  
素材そのものの味わいをお楽しみいただけます。



三

人気**のトンカツソース**でございとうぞ。

モクモク流とんかつソースは果物と野菜の自然なうま味と  
11種類のスパイスの香りと深みがきいています。  
化学調味料と保存料は無添加で、  
ほどよい甘さとコクが人気なんですよ。



モクモク特製

# 厚切りとんかつ

三重県産豚肉をジューシーに味わえる

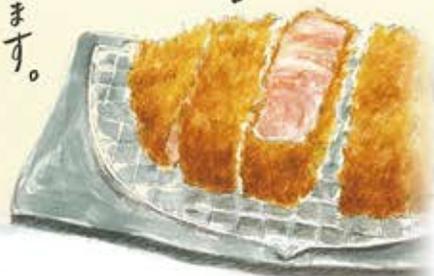
三センチの厚切りにこだわりの

注丈にだけいてから低温でじっくり揚げます。

サクッとした口どけの良い衣と

食べごたえのあるお肉のやわらかなうまみを楽しむ

モクモク特製手づくり厚切りとんかつをどうぞ。



モクモク精肉工房で

細かいきめときれいなピンク色が

特徴のよくなりました

三重県産豚肉を厳選。

三センチの厚切りにこだわり、

ジューシーでやわらかな味わいを

たっぷりとお楽しみ

いただけます。



とんかつに最適なパン。

まるごと使った生パン粉です。

サクッとした食感だけでなく

揚げ上がりの剣立ちの美しさにも

ご注目ください。

モクモク特別栽培米

「ごーちちご」は

つやがありもちりとしたおいしさの

お米です。

モクモクの田んぼのほ。

伊賀地域の「ごーちちご」農家さんと

一緒につくっています。



松阪市辻製油さんの  
カラッと揚がる  
ヘルシーなキャノーラ油を使い、  
きめ細やかな温度調整をして  
サクッと最適な揚げ上がり  
にこだわっています。



時季に合わせて  
産地をえらび、  
毎朝干切りにしています。  
とんかつに欠かせない  
シャキシャキとみずみずしい  
キノコも  
お楽しみください。



化学調味料は使わず、  
果物と野菜の自然なうま味と  
11種類の香辛料で仕上げた  
ほどよい甘さとコクが人気の  
モクモク流とんかつソースです。



おわせの深海からくみ上げる  
海洋深層水で、とんかつによく合う  
粗塩をつくりました。  
マグネシウムやカリウムなど  
18種のミネラルを含み、口の中で  
甘み、うまみがゆっくり広がる  
お塩です。

おいしいとんかつの

# お時間について



当店では三重県産豚肉をジューシーに味わせる  
厚切りにこだわり、ご注文をいただいたまわう

スジ切り、パン粉つけ、揚げの調理を行っています。

そのため少々くも左記のお時間をいただいで

おります。

部位	工程	基本揚げ時間	寝かし時間
一本筋と 棒ヒレ		15~17分	30秒~2分
厚切り 上ロース		13~15分	30秒~2分
厚切り ロース		12~13分	30秒~2分
厚切り 芯ロース		10~12分	30秒~1分
厚切り ヒレ		8~10分	30秒~1分

● 上記はフライヤーに入ってからのお時間の目安です。

● 同じ部位でも豚によつて大きさが違うことがあり、時間が変わってきますのでご注文いただいた順でなく揚げあがり順でご提供しております。

● 混雑時には、さらにお時間をいただくこともございます。ご了承ください。

おいしいとんかつの

# 色について



当店ではお客様にやわらかいとんかつを  
お召し上がりいただくために

低温じっくり時間をかけて、最もジューシーで

おいしい状態の、肉の断面がピンク色になる

いわゆる「レア」になるように揚げています。

生のように見えることがあります。

中心温度70度以上で揚げていますので

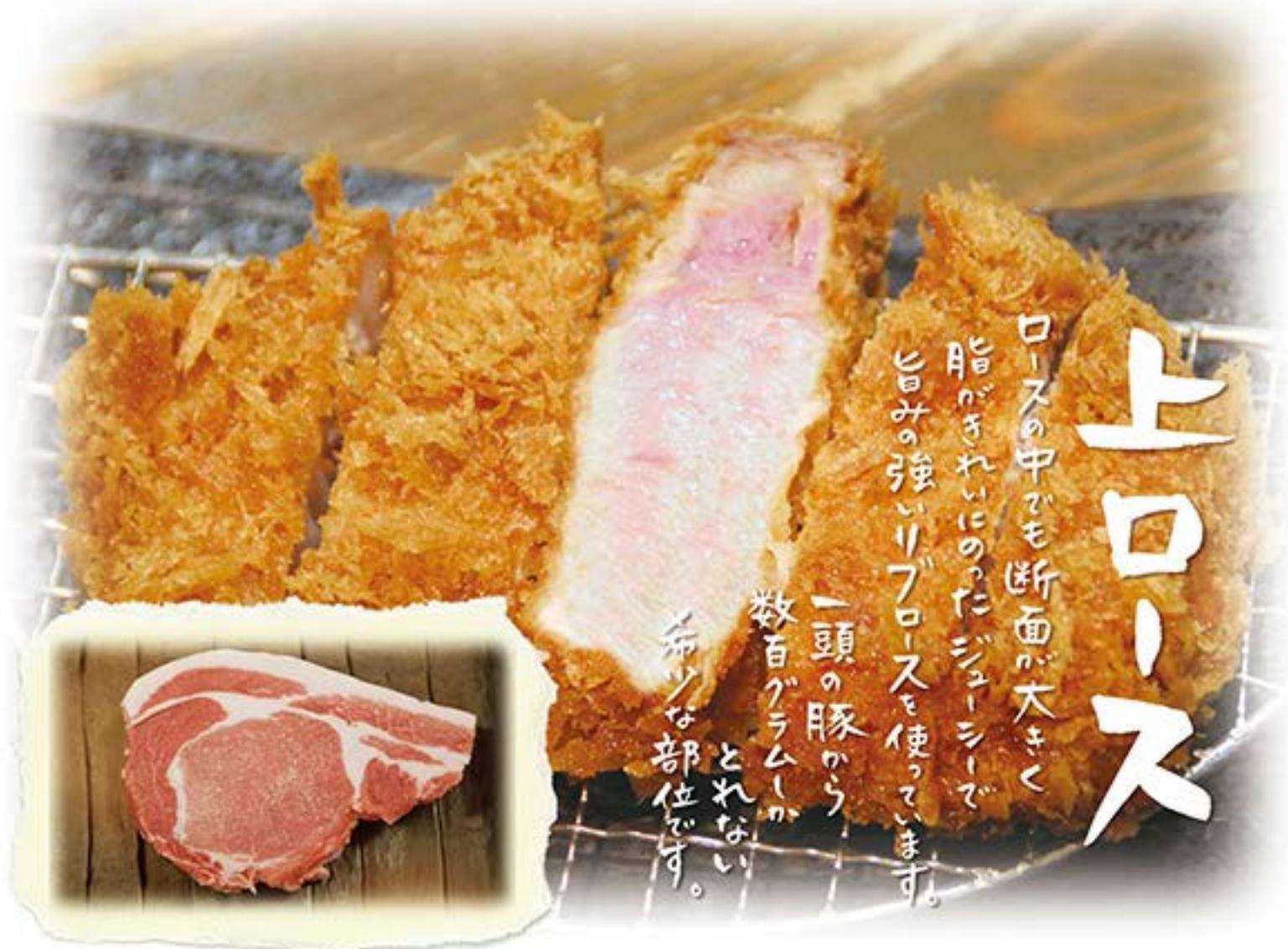
ご安心ください。

どうしても色が気になる場合や火入れを

ご希望の場合は、お気軽に申しつけ

ください。





# トロース

ロースの中からも断面が大きく  
脂がきれいにのったジューシーで  
旨みの強いリブロースを使っています。

一頭の豚から  
数百グラムしか  
とれない  
希少な部位です。

厚切り

トロースとんかつ膳

定食 1,110円  
単品 600円



おろし

しお学舎  
甘夏ほん酢でどろどろ

厚切りトロース

とんかつ膳

定食 1,110円



とろろごはん

厚切りトロース

とんかつ膳

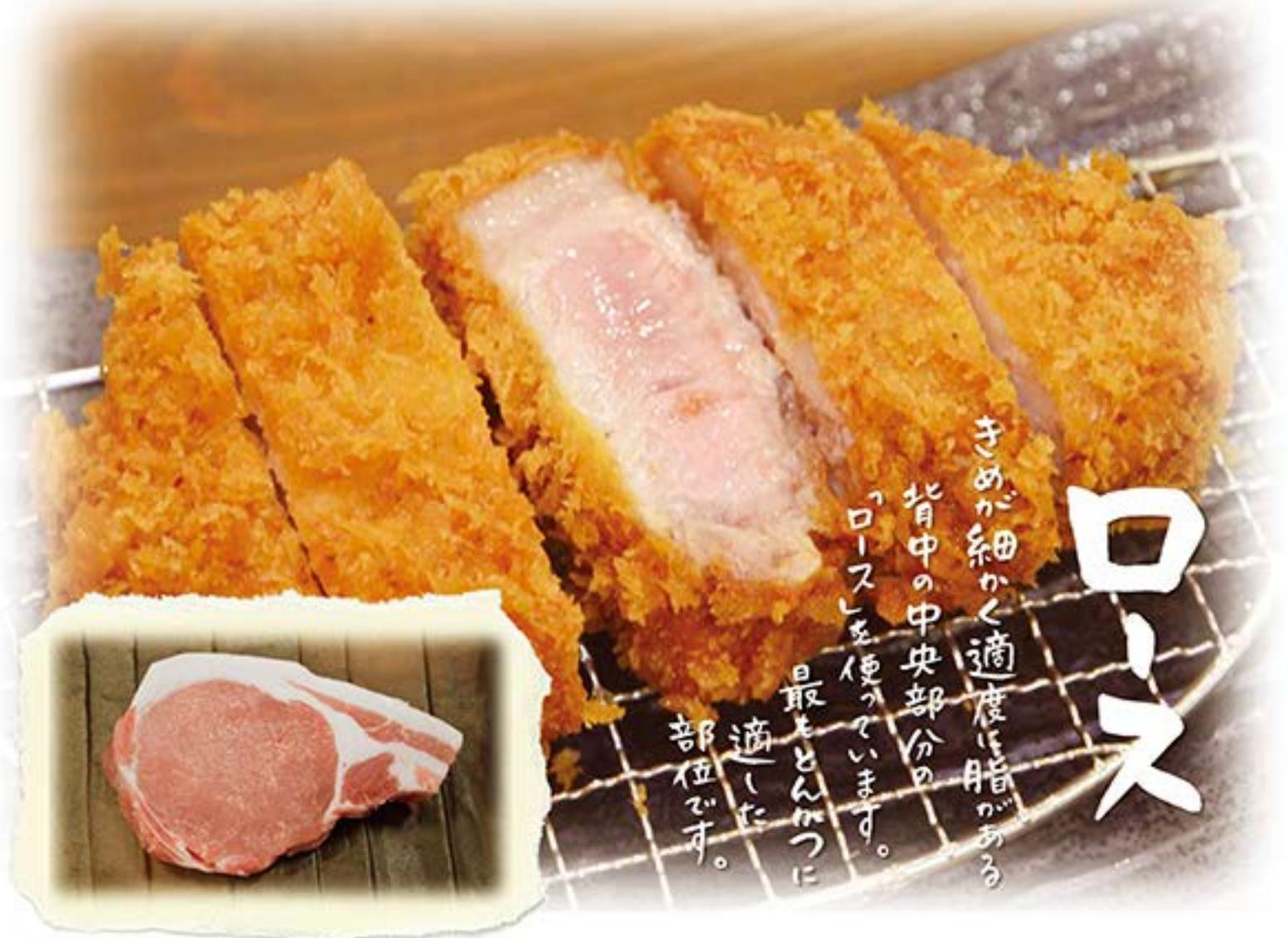
定食 1,100円



\*定食のご飯は白ごはん・豆飯ごはんからお選びください。  
\*定食のご飯・汁物・キャベツはおかわりができます。

みよだれ 100円

\* 表示価格は全て税込です。



# ロース

きめが細かく適度に脂がある  
背中の中央部分の  
「ロース」を使っています。  
最もとんかつに  
適した  
部位です。

厚切りロースとんかつ膳

定食 一、九四〇円

単品 一、七二〇円

おろし

厚切りロースとんかつ膳

定食 二、〇四〇円

しお学舎  
甘夏ほん酢まぐろ

とろろごはん

厚切りロースとんかつ膳

定食 二、二一〇円

厚切り芯ロースとんかつ膳

定食 二、〇〇〇円

単品 一、七二〇円

みそだれ 一、〇〇〇円

\*定食のご飯は白ごはん・豆飯ごはんからお選びください。  
\*定食のご飯・汁物・キャベツはおかわりができます。

\*表示価格は全て税込です。



脂のかわりとして  
やわらかい部位も  
使います。

# コシ

脂肪分が少なく  
やわらかな「コシ」は  
女性に人気の  
ヘルシーな  
部位です。



一本まるごと

棒としとろかつ膳

約二人前

定食 1,400円  
単品 3,550円

揚げ時間が約25分程かかります。

ご注文の際スタッフにご確認ください。

厚切りとしとろかつ膳

定食 1,970円  
単品 1,750円

おろし

しお屋舎  
甘夏ほん酢

厚切りとしとろかつ膳

定食 1,100円

とろろごはん

厚切りとしとろかつ膳

定食 1,100円



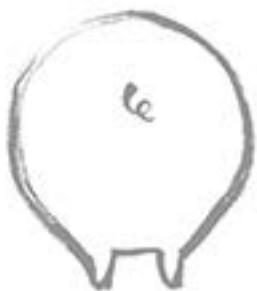
みそだれ 100円

\*定食のご飯は白ごはん・豆飯ごはんからお選びください。  
\*定食のご飯・汁物・キャベツはかわりができます。

\*表示価格は全て税込です。

# かつとじ定食

揚げたてのかつを卵でふんわりといた、やさしい味わいの定食をどうぞ。



ローズかつとじ定食

1610円



エッグかつとじ定食

1610円



\*定食のご飯は白ごはん・豆穀ごはんからお選びください。

\*定食のご飯・汁物・キャベツはおかわりができます。

\*表示価格は全て税込です。

モクモク流

# ロースソースかつ丼

1,000円

揚げたてのロースとんかつを特製ソースでからめて  
たっぷりキャベツと合わせた丼ぶりです。



\*汁物・キャベツのおかわりができます。お気軽にスタッフへお声がけください。

モクモク流

# ロースソースかつ丼

1,000円

揚げたてのやわらかなヒレかつを特製ソースで  
からめてたっぷりのキャベツと合わせた丼ぶりです。



\*汁物・キャベツのおかわりができます。お気軽にスタッフへお声がけください。

\* 表示価格は全て税込です。

# モクモク流みそかつ丼

1,000円

愛知県名産のハ丁味噌でつくった  
特製味噌だれをロースカツにからめた

丼ぶりです。



\*汁物・キャベツのおかわりができます。お気軽にスタッフへお声がけください。

# モクモク流とじかつ丼

1,000円

揚げたてのやわらかなとじかつを卵でふんわりとじた  
やさしい味わいの丼ぶりです。



\*汁物・キャベツのおかわりができます。お気軽にスタッフへお声がけください。

\* 表示価格は全て税込です。



# チキンカツドッグ

¥500

揚げたてのやわらかなロースとんかつを  
特製ソースでからめて  
シャキシャキキャベツと一緒に  
モクモク小麦工房のドッグパンで  
はさみました。

# みそかつドッグ

¥500

ハジ味噌でつくった特製だれをからめた  
やわらかなロースとんかつを  
シャキシャキキャベツと一緒に  
モクモク小麦工房のドッグパンで  
はさみました。



# とんかつカレー

シンプル

¥1,100

野菜をじっくり煮込んだ  
ちよっぴりスパイシーなカレーに  
揚げたてのロースとんかつを  
のせました。

# とんかつカレー

ダブル

¥1,800

野菜をじっくり煮込んだ  
ちよっぴりスパイシーなカレーに  
2枚のロースとんかつをのせた  
大満足の一皿です。

\*キヤベツのおかわりができます。  
お気軽にスタッフへお声がけください。  
\* 表示価格は全て税込です。

モクモク名物

# 豚かば丼

こだわりの厚みでスライスし、  
香ばしくふんわりと炭火焼きにした三重県産豚肉を  
しょうゆベースの甘辛い、

モクモク特製秘伝だれで仕上げました。

モクモク特別栽培米「こーちちこー」の炊きたてごはんに  
うまみがしみこむ名物豚かば丼もどうぞ。



モクモク豚かば丼のためにつくった、  
「にまり」「しょうゆ」「みりん」  
「清酒」「糖蜜」を合わせた  
秘伝だれです。



モクモク精肉工房で  
細かいきめときれいなピンク色が  
特徴の三重県産豚肉を厳選。  
食べごたえがあつて丼によく合う  
バラは8ミリ、ロースは6ミリの  
厚みにこだわりました。



モクモク特別栽培米  
「こーちちこー」は  
つやがありもちりとしたおいしさの  
お米です。  
モクモクの田んぼのほか  
伊賀地域の「こーちちこー」農家さんと  
一緒につくっています。

# 豚かば母バラ



大盛 1,100円  
1,150円

三枚肉とも呼ばれ  
赤身と脂身の層が  
きれいなバラ部位。  
サロで、  
余分な脂をサロとし  
上質にとろける甘みを  
楽しんでいただけます。  
炭火でじっくりと香ばしく  
秘伝だれでは上げました。

\*汁物・キャベツのおかわりができます。お気軽にスタッフへお声がけください。

# 豚かば母ロース



大盛 1,100円  
1,150円

あっさりやわらかで  
上質な脂身の甘さと  
うまみの強い赤身を楽しめ、  
ロース部位を使用しました。  
炭火で香ばしくふんわりと  
焼き上げ、  
秘伝だれで  
は上げました。

\*汁物・キャベツのおかわりができます。お気軽にスタッフへお声がけください。

\* 表示価格は全て税込です。

# モウモウ流 とんてき

にんにくしょうゆ味

赤身と脂身のバランスがよい豚肩ロース肉を  
ジューシーに焼き上げました。

千切りキャベツとの相性もぴったりです。



定食

1,150円

単品

1,050円

\*定食のご飯は白ごはん・豆穀ごはんからお選びください。  
\*定食のご飯・汁物・キャベツはかわりができます。

# 焼豚玉子飯

しっとり

やわらかに

仕上げた豚モモ

焼豚に

目玉焼きを合わせて

甘めのたれを

からめました。



1,150円

\*汁物・キャベツのかわりができます。お気軽にスタッフへお声がけください。

\*表示価格は全て税込です。

# 豚スペアリブ膳



定食 1,300円  
単品 1,100円

骨付きの豚バラ肉  
「スペアリブ」  
脂身は特有の甘みがあり、  
骨のまわりの赤身は  
特にじみがつまっています。  
特製だれに漬けこみ、  
やわらかに  
焼き上げました。

\*ご飯は白ごはん・豆穀ごはんからお選びください。  
\*ご飯・汁物・キャベツのおかわりができます。お気軽にスタッフへお声がけください。

# お子さま膳



(小学生以下対象)

1,100円

豚ロースカツ  
モウモウのコロッケ  
ハム・ウィンナーなどを  
少しづつ楽しめる  
お子さまにうれしい  
お膳です。



\*表示価格は全て税込です。

一品料理



とろろ巻き

210円

特製ソースにからめたジューシーでやわらかなロースかつせ。大葉と白ごまを合わせたさわやかな寿司飯で巻きましました。



ももとの串かつソース/みそ

一本 550円



やわらかなロース部位を使った揚げたての串かつです。特製ソースか、ハ丁味噌だれをお選びください。



モクモク

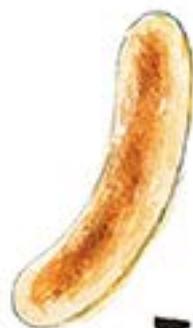
ハムとウインナー

の盛り合わせ

210円

極旨生フランス

510円



チーズたっぷり

210円

ウインナー

550円



モクモクのハム・ウインナーづくし

モクモクは養豚農家が集まってハム工房をつくったのがはじまりです。そのづくりの原点であるハム工房のハムやウインナーは、ごく限り余分な添加物を使わず、素材の味や性質をいかして仕上げています。



いかに豚肉の性質を知り、お肉そのままの形やうま味をいかしておいしくするのが職人の技なのです。



\* 表示価格は全て税込です。



モクモクの  
ちゅるちゅるぷ

六六〇円

伊賀在来品種大豆の

甘みと香りを

そのままに残した

冷奴です。



モクモクのちゅるちゅるぷ

伊賀に古くから伝わる在来品種

「靱田大豆」と尾鷲しお学舎の

生にがりを使って、「靱田大豆」のおいしさ

伝わる濃厚味のとうふづくりに挑戦しています。

大豆の持ち味をそのまま引き出して

できたとうふは、100%甘みとコクが

しっかりと味わえます。



モクモク  
原木しいたけの天ぷら

七五〇円



モクモク  
原木しいたけのフライ

七五〇円



モクモクの  
しいたけづくり



国産の原木で

つくられている

しいたけは日本が

消費されるうちの

一割しかありません。

原木の栄養をしっかりと

吸収したしいたけは、とても肉厚で

濃厚な味わいのしいたけに

なっています。



白ごはん 1130円

豆穀ごはん 1110円

お味噌汁 1110円

とろろ 1130円

大根おろし 1180円

みそ 100円

\* 表示価格は全て税込です。



# セブンホップラグー



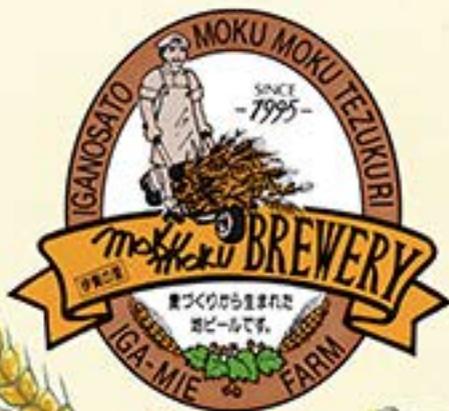
七種のホップをぜいたくに使い  
とことん香りにこだわった  
ビールをフクリました。  
柑橘やパッションフルーツを  
ほのかに思わせる  
芳醇な香りのラグービールです。

ビン 六六〇円  
ジョッキ 八〇〇円  
ピッチャー 一、三〇〇円

\* 表示価格は全て税込です。

# モクモクの地ビールづくり

モクモクのビールづくりは自然の恵みを受けた  
 農作物・大麦から曲菌葉をもっと感じてもらいたいという思いから、一九九五年から始まりました。  
 工房では地麦を使った麦芽づくりをしながら、個性豊かな地ビールをつくり続けています。



日持ちさせて流通させるビールとは違い、生きた酵母がそのままにまわっています。

## 地酒

### 特別純米酒 半蔵

幅広いお料理とよく合うすっきりとした飲み口の純米酒です。

ボトル 三、二〇〇円  
 グラス 七九〇円

### おかげさま

一合 七七〇円

伊勢神宮の村を清らかに流れる五十鈴川の伏流水で丹精込めて仕込んだ伊勢産酒です。

## 焼酎

### おかげさま 純米焼酎

上質な酒粕と国産米を仕上げた伸びやかな吟醸香とさっぱりとした純米の味わいの地焼酎です。

グラス (カブレ) 一、〇五〇円  
 グラス (シングル) 五三〇円

### ステラ光年

アルコール分 30% 陶器ボトル 三、六〇〇円  
 25% ボトル 一、〇五〇円

グラス(シングル) 四、五〇〇円

樽で長期熟成させた原酒に大麦の乙類焼酎をブレンドしました。樽の香りと上品な味わいが特徴です。

\* 表示価格は全て税込です。

● 飲酒運転は法律で禁止されています。運転手様の確認をさせて頂く場合がございます。  
 ● 未成年の方の飲酒はお断りしています。

梅酒

おかげさまのびり梅

地酒おかげさまの原酒に  
南高梅の梅酒と完熟果肉を加え  
ました。

ボト  
グラス  
三三〇円

柚子酒

おかげさまのびり柚子

地酒おかげさまの原酒に  
三重県大台町産の柚子果汁等を  
ブレンドしました。

ボト  
グラス  
三三〇円

モクモク  
インアルコール

がらの金

アロホップを三種使用し、爽やかな味わいと  
キレのあるのびりに仕上げました。

三三〇円

ソフトドリンク

モクモクしお学舎の  
レモンスカッシュ

三三〇円

国産のりんご100%  
りんごジュース

三三〇円

甘味

モクモク

ジャージー牧場ソフト

三三〇円

モクモクジャージー牧場の  
ジャージー牛から搾った  
牛乳でつくりました。  
体にやさしい甘さの  
ソフトクリームです。



\*表示価格は全て税込です。

